

SECRET DE LUNES

Mas de Lunès, 2022



L'avis de Philippe Defleur

*Voici une de mes dernières trouvailles !
Un vin frais et gourmand. Son nez dévoile des arômes de fruits frais, de fleurs blanches. Sa bouche est fruitée. C'est un vin intense et équilibré par une finale ronde, un caractère mentholé.*

Terroir.
Les vignes du vignoble reposent sur un sol d'argile rouge. Ce sol froid facilite l'apport d'eau à la vigne dans une région qui peut souffrir de sécheresse. Ce supplément de fraîcheur permet l'élaboration de vins blancs très aromatiques.

Cépages.
Le viognier est un cépage expressif et aromatique, il est connu pour ses arômes exubérants de pêches, d'abricot et de tilleul. Ce cépage confère à ce vin une très belle onctuosité. Un vin structuré et bien équilibré.

Millésime.
Le millésime 2022 dans le Languedoc a été atypique et marqué par la canicule. Néanmoins, malgré la sécheresse, il affiche des rendements généreux. Un très beau millésime avec une belle maturité des raisins.

Domaine.
La famille Jeanjean est un pionnier des vignerons de la région du Languedoc. Et, grâce à Brigitte Jeanjean, les domaines familiaux s'orientent de plus en plus vers l'agriculture durable, notamment avec de nombreux vins labellisés BIO.

CÉPAGE :
100% viognier

LABEL : Bio



RÉGION :
Languedoc

AOP/IGP : Pays d'Oc

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 14°ET 16°



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025



OUVRIR JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Jaune Vert Or Vert Jaune Paille Doré
Vieil Or Ambré Roux

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète

Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits à noyaux, fleurs blanches

ARÔMES

Abricot Pêche
 Tilleul



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Doux	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Pâteux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Fraîche	<input checked="" type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input type="checkbox"/> Riche	<input checked="" type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
SEL	<input type="checkbox"/> Absent	<input checked="" type="checkbox"/> Iodé			
GAZ CARBONIQUE	<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input type="checkbox"/> Perlant	<input type="checkbox"/> Pétillant	<input type="checkbox"/> Effervescent	
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input type="checkbox"/> Développée	<input type="checkbox"/> Longue	<input checked="" type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool		

On mange quoi avec tout ça ?



Rillettes de maquereau

Rien de mieux que des rillettes pour souligner la douceur des arômes de fleurs blanches.



Tagliatelles au saumon

Un vin frais et riche est idéal pour rappeler la chair délicate du saumon



Bûche de chèvre

Sa texture fine ira parfaitement avec un vin à la texture douce.



Tarte à l'abricot

Cette tarte est parfaite pour faire écho aux notes d'abricot de ce vin